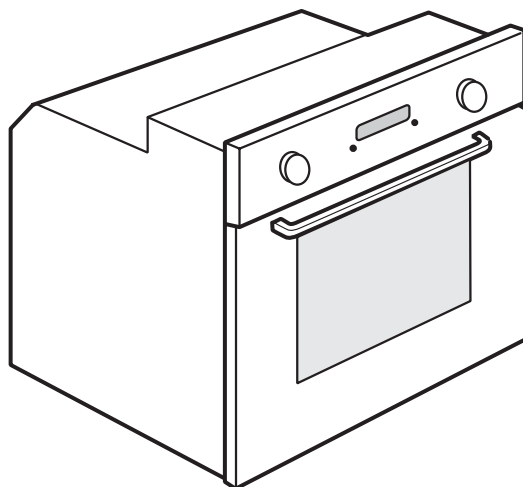
(Apply the label from warranty here)

GB User and maintenance manual

IT Manuale d’uso e manutenzione

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, be sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To avoid any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Be sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (cable type indicated on the connection label) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

INTERCONNECTING HOB AND OVEN

IMPORTANT: do not connect the oven to the power supply before you have finished connecting the oven and hob. Before connecting the oven to the power supply, be sure that the hob is among the ones listed in the hob/oven pairing product sheet provided. Connect the hob connectors to the oven connectors as shown in the Installation Instruction, be sure that you match the colours and that the connector slots are aligned. Insert the connectors and push them in until they click into place. Unscrew the nut of the ground screw ⏚ located on the top covering of the oven and insert the yellow/green earth wire, leaving the washer in place. Firmly retighten the nut of the ground screw.

IMPORTANT: if the hob terminals do not match the connection and colours of the sockets on the oven, require the adapter kit, code AMC 873, available from After Sales Service.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♲). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Clean the oven only when it is cool.**
- **Disconnect power before servicing.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products unintentionally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect power before servicing.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

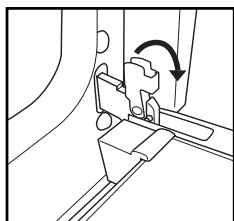



Fig. 1

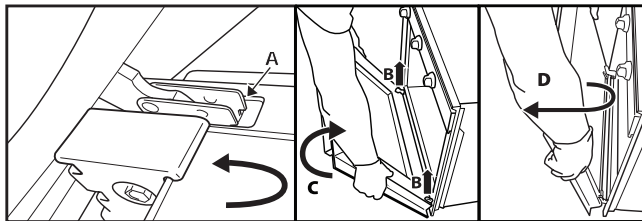



Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, be sure it comes to rest on the lateral supports.

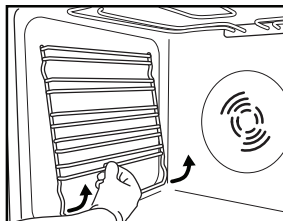



Fig. 3

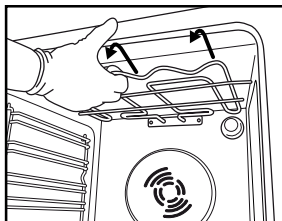



Fig. 4

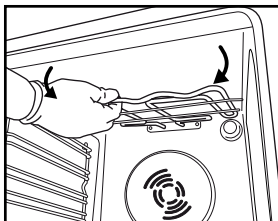



Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

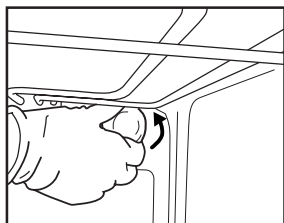
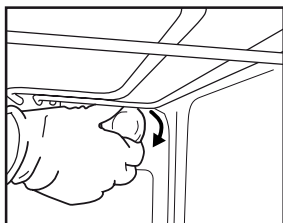



Fig. 6 Fig. 7

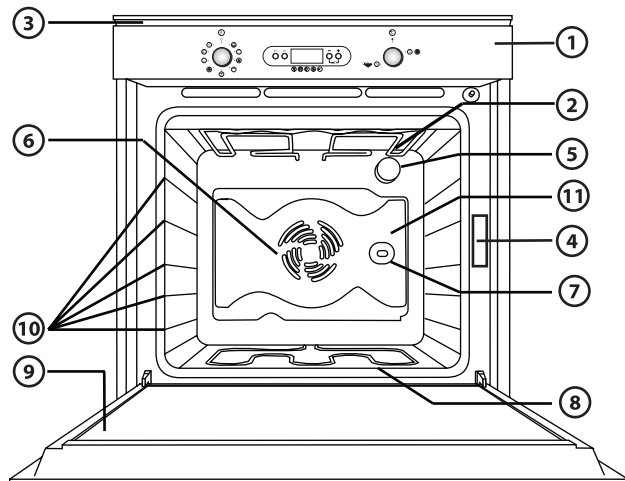
N.B.:

- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION

1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.:

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

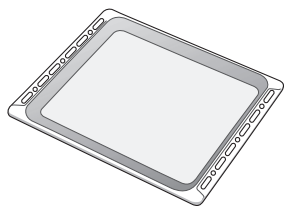



Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4

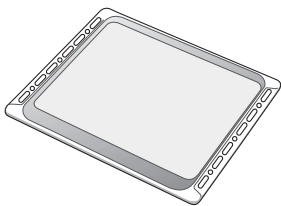
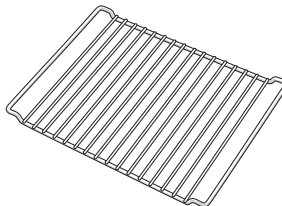
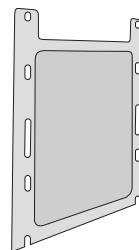
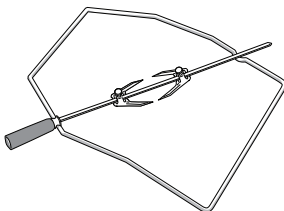
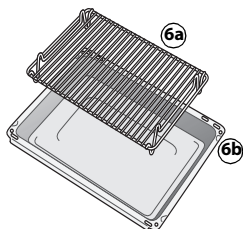
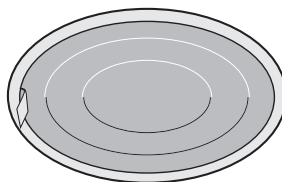
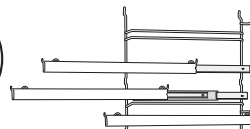



Fig. 5 Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8

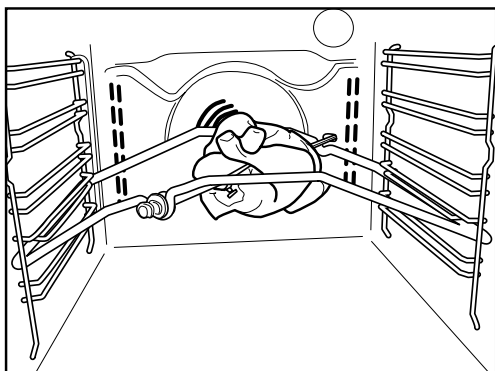



Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

Catalytic side panels (Fig. 4)

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

Turnspit (Fig. 5)

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check “Recommended use and tips” section for advice.

Grill Pan Set (Fig. 6)

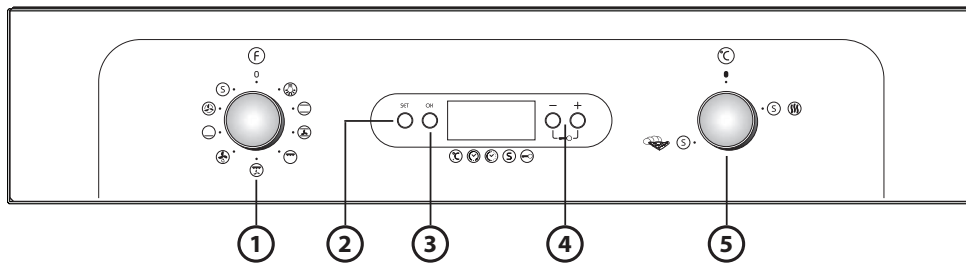
The set comprises a wire shelf (6a) and an enamelled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

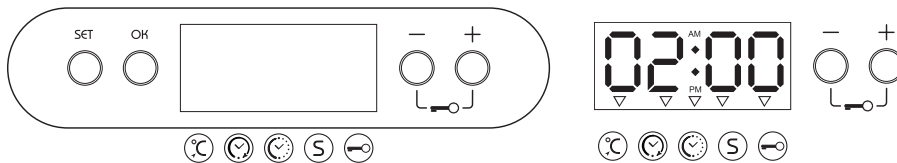
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Function selector knob
2. Setting button ("set")
3. Confirmation button ("ok")
4. Buttons for changing time ("-" "+")
5. Thermostat knob

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER

Starting the oven

When the oven is connected to the power supply for the first time, or reconnected after a power failure, the display indicates "12.00".

Selecting and changing the clock time

1. Press "set". The time of day flashes on the display.
2. Press button "-" or "+" to set the hour.
3. Press "set" and "-" or "+" to set the minutes.
4. Press "ok" to confirm.

To change the time:

Press and hold "ok" for 3 seconds. until the time flashes on the display. Repeat the steps described above.

Select cooking function

1. Turn knob **1** to the chosen function.
2. Turn knob **5** to select the temperature.
   (NB: during the "Defrost" function, the temperature shown on the display is for guidance only and does not mean the oven is heating up: the oven temperature remains comparable to room temperature, as per the description of the function in the product description sheet).
3. Press "ok" to confirm; the oven will switch on. The indicator next to °C switches on.

To change the temperature:

1. Turn knob **5** and select the desired temperature.

Important notes:

To cancel any selection, turn knob **1** to "0". Alternatively, press "set" to switch the oven off, maintaining the previously selected functions.

Selecting the cooking time

Select the cooking time (available with any function, except for the special functions) to turn the oven on for a specified period of time. At the end of the specified time the oven will switch off automatically. The maximum programmed cooking time is 6 hours.

1. Set the function and the temperature (see chapter: "Selecting the cooking function") up to point 2 without confirming by pressing "ok".
2. Press "set" (the indicator ▼ on the display lights up next to the cooking time symbol) and, within 8 minutes, select the desired cooking time using buttons "-" o "+".
3. Confirm the selection by pressing "ok"; the oven switches on and the display shows the residual cooking time.
4. To change the previous temperature setting, turn knob **5**. To return to the residual cooking time, wait 5 seconds.

Appearance of End on the display:

Once the set time has elapsed, an acoustic signal is heard and End appears on the display.

The oven will switch off automatically.

To change the cooking time, use button "-" or "-" "+". Return to point 3 chapter "Selecting the cooking time".

1. Turn knob to "0"

The time of day appears again on the display.

Selecting the end of cooking time

Using this function it is possible to preset the end of cooking time. The maximum programmed cooking time is 23 hours and 59 minutes.

1. Proceed as described in points 1 and 2 chapter “Selecting the cooking time”.
2. Press “set” to set the end of cooking time: the indicator next to the symbol ▼ lights up .
3. Set the end of cooking time using button “-” or “-” “+”.
4. Press “ok” to confirm the end of cooking time.

The oven will turn on automatically at the end of cooking time minus cooking time: the indicators on the display above the symbols ▼ ▼   will light up.

Special functions

Turn knob **1** to function , ▼ lights up next to the symbol .

Keep warm

This maintains a constant temperature of 80°C in the oven.

1. Turn knob **5** to the symbol.
2. Press “ok” to confirm.
3. The indicator next to °C on the control panel switches off when a temperature of 80°C is reached, a factory-set time of 5 minutes flashes on the display and an acoustic signal sounds.
4. Place the food in the oven.
5. To change the preset time, use button “+” or “+” “-”.
6. Press “ok” to confirm.
7. Once the set time has elapsed, the oven switches off, an acoustic signal is heard and End appears on the display.

Pizza/Bread

This operates at a fixed temperature of 250°C and is ideal for baking pizzas.

1. Turn knob **5** to the symbol.
2. Press “ok” to confirm.
3. The indicator next to °C on the control panel switches off when a temperature of 250°C is reached, a factory-set time of 12 minutes flashes on the display and an acoustic signal is heard.
4. Place the food in the oven.
5. To change the preset time, use button “+” or “+” “-”.
6. Press “ok” to confirm.
7. Once the set time has elapsed, the oven switches off, an acoustic signal is heard and End appears on the display.

Timer

The timer can only be set when the oven is not in use and allows a maximum setting of 6 hours.

To set the timer:

1. Leave knob **1** at “0”. The display shows the time of the day.
2. Press “set”. The indicator next to the symbol ▼ lights up.

   Use buttons “-” or “+” to set the desired time.
3. Press “ok” to confirm the selection.

Once the set time has elapsed:

An acoustic signal sounds and flashes on the display End.

Press “ok”: The acoustic signal stops. The time of day appears again on the display.

Childproof lock

1. With knobs **1** and **5** set to “0”, press buttons “-” and “+” at the same time for 3 sec.

   N.B.: Activation of the LOCK function is signalled by an acoustic signal, whereas the symbol will appear on the display. When set, the display will continue to show the time.
1. The oven functions will not operate while the childproof lock is activated.
2. To deactivate the lock, repeat the sequence described in point 1.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB		
0	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven light on/off.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 2nd and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	DEFROSTING	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	BOTTOM HEATING	The function is recommended for slow-cooking recipes such as meat and vegetable stews. It can also be used to finish cooking very liquid dishes (sweet or savoury) or to thicken sauces and gravies. Place food on the 1st shelf.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on a maximum of two shelves at the same time (e.g.: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 4th levels. Preheat the oven before cooking.
S	SPECIALS	Function for baking homemade bread and pizzas. Use the 2nd shelf. Preheat the oven, turning the temperature knob to the icon S; insert the food when the set temperature is reached.
		Function ideal for keeping just-cooked food (e.g. meat, fried food, flans) hot and crisp. Turn the temperature knob to the icon S.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	2-4	150-170	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	150-190	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	2-4	150-190	35-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	2	160-175	20-45	Drip tray / baking tray
		Yes	2-4	160-170	20-45	Shelf 4: wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	175-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	2-4	170-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	100	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	2-4	100	130-150	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	225-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	2-4	225-250	20-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray / baking tray
Bread / Pizza		Yes	2	190-250	10-50	Drip tray / baking tray oven tray on wire shelf
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	2-4	250	10-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray / baking tray / oven tray on wire shelf
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	175-200	45-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	2-4	175-190	45-60	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: cake tin on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	175-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	2-4	175-200	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 2: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	175-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	4	200	2-5	grill
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary) Shelf 1: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	60-80	Shelf 2: turnspit Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	2	200	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	2-4	200	50-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels two thirds of the way through cooking if necessary) Shelf 2: drip tray or oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Meat & Potatoes		Yes	2-4	200	45-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels two thirds of the way through cooking if necessary) Shelf 2: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	2-4	175	30-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 2: drip tray or oven tray on wire shelf

N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves. When cooking food that contains lots of water, preheat the oven.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function (if present), you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function (if present). If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To avoid the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To avoid smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function (present only in specific models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinchè non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Con la porta dell'apparecchio chiusa, la fuoriuscita dell'aria calda avviene dall'apertura posta al di sopra del pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua nel forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Evitare l'esposizione del forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio ( ). Le diverse parti dell'imballaggio devono quindi essere smaltite in modo responsabile, in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione"2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

La porta è bloccata:

- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedi paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Procedere alla pulizia del forno solo dopo averlo lasciato raffreddare.**
- **Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare con panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non usare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con un idoneo detersivo liquido. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. Quando il forno è freddo, asciugare la parte interna della porta con un panno o una spugna.

Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola o una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici del forno (se in dotazione):

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato
- Al termine, lasciare raffreddare l'apparecchio ed usare una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

MANUTENZIONE

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (fig. 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare di nuovo le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

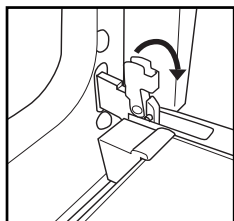
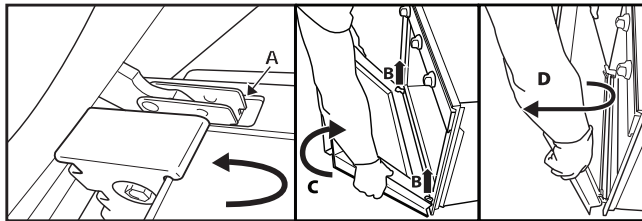



Fig. 1 Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sè, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

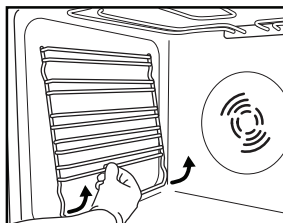
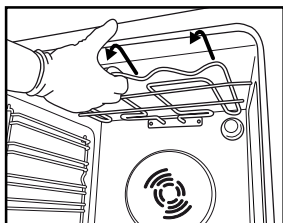
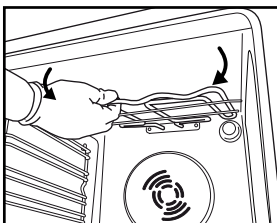



Fig. 4 Fig. 5 Fig. 6

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada (Fig. 7).
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

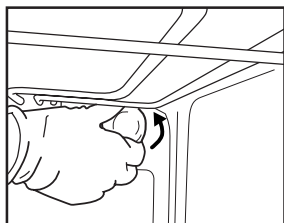
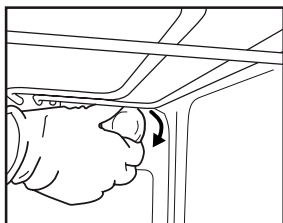



Fig. 4 Fig. 5

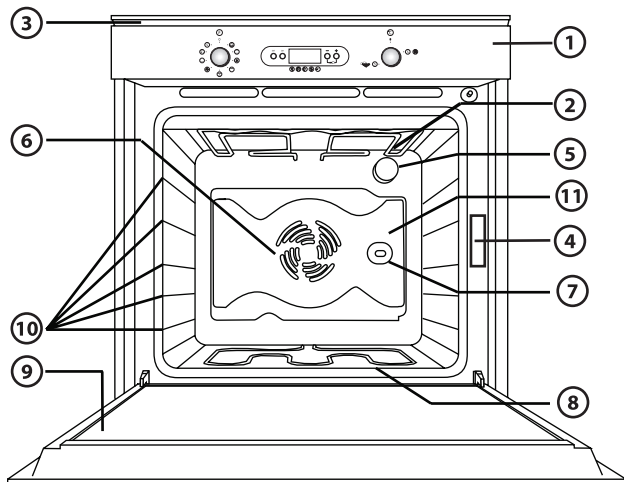
NOTA:

- Usare solo lampade incandescenti da 25-40 W/230 V, tipo E-14, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

IMPORTANTE:

- **Non far funzionare il forno senza aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE

1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampada
6. Sistema di cottura a ventilazione (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei livelli
11. Paratia

NOTA:

- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.

ACCESSORI COMPATIBILI

(per gli accessori forniti con il forno fare riferimento alla scheda tecnica)

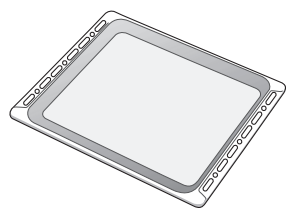



Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4

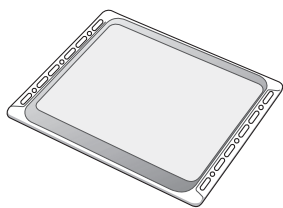
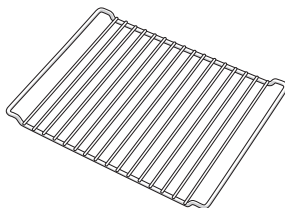
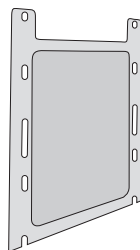
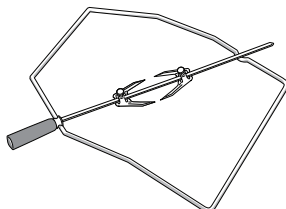
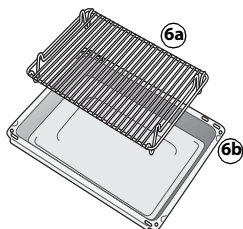
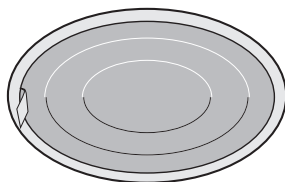
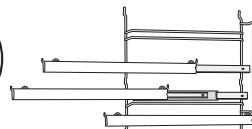



Fig. 5 Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8

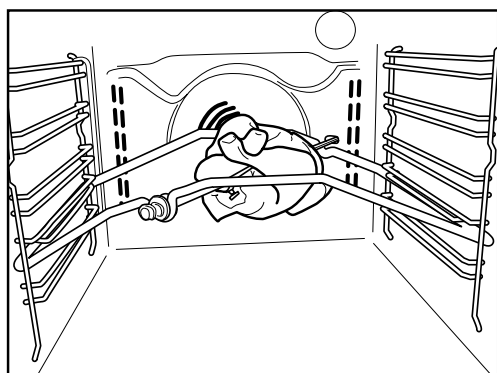



Fig. 9

Leccarda (Fig. 1)

Da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso e pezzi di cibo o come piastra per cuocere carne, pollo e pesce ecc. con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda.

Piastra per dolci (Fig. 2)

Da usare per la cottura di biscotti, torte, pizze.

Griglia (Fig. 3)

Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere ed altri recipienti di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile. La griglia può essere inserita con curvatura verso l'alto o verso il basso.

Pannelli catalitici laterali (Fig. 4)

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Suggeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia (vedere PULIZIA).

Girarrosto (Fig. 5)

Usare il girarrosto come indicato Fig. 9. Fare riferimento anche al capitolo "Consigli d'utilizzo e suggerimenti".

Kit "Grill Pan Set" (Fig. 6)

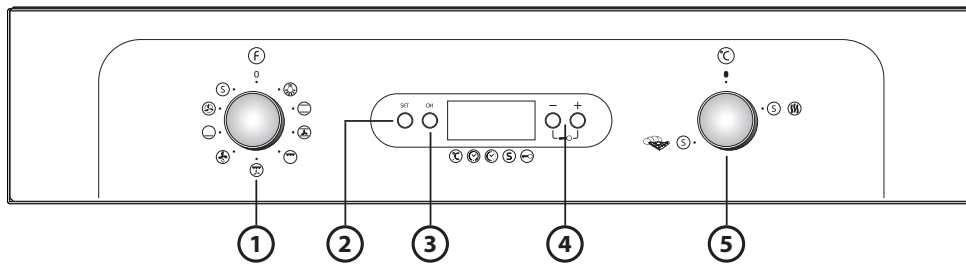
Il kit comprende una griglia (6a) e un recipiente smaltato (6b). Da collocare sulla griglia (3) e utilizzare con la funzione Grill.

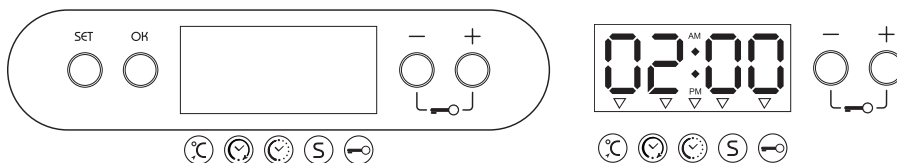
Filtro grassi (Fig. 7)

Da usare **solo** per cotture particolarmente grasse. Agganciarlo sulla paratia posteriore della cavità, davanti alla ventola. Può essere lavato in lavastoviglie e non deve essere utilizzato con la funzione Ventola.

Guide scorrevoli (Fig. 8)

Agevolano l'intervento manuale durante la cottura permettendo la semi-estrazione delle griglie e delle leccarde. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

1. Manopola selezione funzioni
2. Tasto impostazioni (“set”)
3. Tasto di conferma (“ok”)
4. Tasti modifica valori tempo (“-” “+”)
5. Manopola termostato

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Attivazione del forno

Dopo aver collegato il forno per la prima volta alla rete elettrica, oppure dopo un’interruzione dell’alimentazione elettrica, il display indica “12.00”.

Selezione e modifica dell’orario visualizzato dall’orologio

1. Premere il tasto “set”. Sul display lampeggia l’ora.
2. Premere il tasto “-” o “+” per impostare l’ora.
3. Premere il tasto “set” e “-” o “+” per impostare i minuti.
4. Premere il tasto “ok” per confermare.

Per modificare l’ora:

Tenere premuto il tasto “ok” per 3 secondi, finché sul display non lampeggia l’ora. Ripetere le operazioni sopra descritte.

Selezione funzione cottura

1. Ruotare la manopola **1** sulla funzione scelta.
2. Ruotare la manopola **5** per selezionare la temperatura.
   (**Nota:** durante la funzione di scongelamento, la temperatura indicata sul display è puramente indicativa e non significa che il forno sta riscaldando: la temperatura del forno rimane comparabile a quella ambiente, come indicato nella descrizione della funzione nella scheda prodotto).
3. Confermare premendo il tasto “ok”; il forno entra in funzione La spia di fianco a °C si illumina.

Per modificare la temperatura:

1. Ruotare la manopola **5** e selezionare di nuovo la temperatura desiderata.

Avvertenze:

per annullare una qualsiasi selezione effettuata, ruotare la manopola **1** su “0”. In alternativa premere il tasto “set”, per spegnere il forno, mantenendo le funzioni precedentemente selezionate.

Selezione della durata di cottura

Selezionare la durata della cottura (disponibile con tutte le funzioni ad eccezione di quelle speciali), se si desidera accendere il forno per un intervallo di tempo specifico. Al termine del tempo di cottura specificato, il forno si spegnerà automaticamente. Il tempo massimo della durata di cottura programmabile è di 6 ore.

1. Impostare la funzione e la temperatura (vedere sezione: “Selezione della funzione di cottura”) fino al punto 2 senza confermare con il tasto “ok”.
2. Premere il tasto “set” (sul display l’indicatore ▼ si accende in corrispondenza del simbolo durata di cottura ( )) e selezionare entro 8 min. la durata di cottura desiderata agendo su tasti “-” o “+”.
3. Confermare premendo il tasto “ok”; il forno entra in funzione ed il display visualizza il tempo restante alla fine della cottura.
4. Per modificare la temperatura precedentemente impostata ruotare la manopola **5**. Per tornare a visualizzare la durata residua attendere 5 secondi.

Comparsa di End sul display:

Allo scadere del tempo precedentemente impostato, sul display appare End ed entra in funzione un segnale acustico.
Il forno si spegnerà automaticamente.
È possibile modificare la durata di cottura agendo sui tasti “-” o “+”. Ritornare al punto 3 della sezione “Selezione della durata di cottura”.

1. Ruotare la manopola su “0”.

Sul display riappare l’ora del giorno.

Selezione dell’ora di fine cottura

Questa operazione consente di preimpostare l’ora di fine cottura. Il tempo massimo della durata di cottura programmabile è di 23 ore e 59 minuti.

1. Procedere seguendo i punti 1 e 2 del capitolo “Selezione della durata di cottura”.
2. Premere “set” per impostare l’ora di fine cottura: l’indicatore di fianco al simbolo ▼ si accende .
3. Impostare l’ora di fine cottura agendo sui tasti “-” o “+”.
4. Premere “ok” per confermare l’ora di fine cottura.

Il forno si accende automaticamente alla fine del tempo di cottura meno la durata di cottura: gli indicatori sul display sopra i simboli   si accendono.

Funzioni speciali

Ruotando la manopola **1** sulla funzione , ▼ l’indicatore si accende in corrispondenza del simbolo .

Tenere in caldo

Permette di mantenere il forno ad una temperatura costante di 80°C.

1. Ruotare la manopola **5** in corrispondenza del simbolo .
2. Premere il tasto “ok” per confermare.
3. L’indicatore in corrispondenza di °C sul pannello di controllo si spegne quando viene raggiunta la temperatura di 80 °C, un tempo di 5 minuti impostato dal produttore lampeggerà sul display e verrà emesso un segnale acustico.
4. Inserire la pietanza.
5. È possibile modificare il tempo preimpostato agendo sui tasti “+” o “-”.
6. Premere il tasto “ok” per confermare.
7. Allo scadere del tempo impostato il forno si spegne automaticamente, sul display appare End ed entra in funzione un segnale acustico.

Pizza/Pane

Funzione a temperatura costante di 250°C adatta per la cottura della pizza.

1. Ruotare la manopola **5** in corrispondenza del simbolo .
2. Premere il tasto “ok” per confermare.
3. L’indicatore in corrispondenza di °C sul pannello di controllo si spegne quando viene raggiunta la temperatura di 250 °C, un tempo di 12 minuti impostato dal produttore lampeggerà sul display e risuonerà un segnale acustico.
4. Inserire la pietanza.
5. È possibile modificare il tempo preimpostato agendo sui tasti “+” o “-”.
6. Premere il tasto “ok” per confermare.
7. Allo scadere del tempo impostato il forno si spegne automaticamente, sul display appare End ed entra in funzione un segnale acustico.

Contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato solo a forno non in uso e permette l’impostazione di un tempo massimo di 6 ore.

Per impostare il contaminuti:

1. Mantenere la manopola **1** nella posizione “0”. Sul display appare l’ora attuale.
2. Premere il tasto “set”. L’indicatore ▼ si accende in corrispondenza del simbolo .

   Utilizzare i tasti “-” o “+” per impostare il tempo desiderato.
3. Confermare la selezione premendo “ok”.

Allo scadere del tempo impostato:

Entra in funzione un segnale acustico e sul display lampeggia End.

Premere il tasto “ok”: Il segnale acustico si interrompe. Sul display riappare l’ora del giorno.

Sicurezza bambini

1. Con le manopole **1** e **5** posizionate su “0”, premere contemporaneamente i tasti “-” e “+” per 3 sec.

   Nota: L’attivazione della funzione LOCK verrà segnalata da un segnale acustico, mentre sul display apparirà il simbolo. Una volta impostato il display continuerà ad indicare l’ora.
1. Dopo l’attivazione della sicurezza bambini le funzioni del forno risulteranno disabilitate.
2. Per disattivare la sicurezza bambini, ripetere la sequenza indicata al punto 1.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

MANOPOLA FUNZIONI		
0	**OFF**	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	LAMPADINA	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 2° livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Lo spegnimento della spia termostato indica che il forno è pronto per l'inserimento del cibo.
	VENTILATO	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su singolo ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea. Utilizzare il 2 °livello per cotture su un ripiano e il 2° e 4° livello per cotture su due ripiani. Preriscaldare il forno prima di cuocere.
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBO GRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/ 2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea su entrambi i lati. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	SCONGELAMENTO	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	RISCALDAMENTO INFERIORE	La funzione è consigliata per cotture lente come stufati di carne e verdure. Può essere anche utilizzata per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida sia dolci che salate o concentrare salse e sughi. Si consiglia di riporre il cibo sul 1° livello di cottura.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente alimenti anche diversi che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani si consiglia di utilizzare il 1° e 4° livello, preriscaldando il forno prima di cuocere.
S	**SPECIALI**	Funzione dedicata per cuocere il pane e la pizza fatti in casa. Utilizzare il 2° livello. Preiscaldare il forno posizionando la manopola della temperatura sull'icona S; inserire il cibo al raggiungimento della temperatura impostata.
		Funzione ideale per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, fritture, sformati). Posizionare la manopola della temperatura sull'icona S.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		Sì	2	150-175	35-90	Tortiera su griglia
		Sì	2-4	150-170	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	2	150-190	30-85	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Sì	2-4	150-190	35-90	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: tortiera su griglia
Biscotti / Tortine		Sì	2	160-175	20-45	Leccarda / piastra dolci
		Sì	2-4	160-170	20-45	Liv. 4: griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Bignè		Sì	2	175-200	30-40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	2-4	170-190	35-45	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Meringhe		Sì	2	100	110-150	Leccarda / piastra dolci
		Sì	2-4	100	130-150	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	2	225-250	12-50	Leccarda / piastra dolci
		Sì	2-4	225-250	20-45	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Pane / Pizza		Sì	2	190-250	10-50	Leccarda / piastra dolci / teglia su griglia
Pizze surgelate		Sì	2	250	10-15	Leccarda / piastra dolci o griglia
		Sì	2-4	250	10-20	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	2	175-200	45-55	Tortiera su griglia
		Sì	2-4	175-190	45-60	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: tortiera su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	2	175-200	20-30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	2-4	175-200	20-40	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	2	200	45-55	Teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	2	200	80-110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg		Sì	2	200	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 Kg		Sì	1/2	200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	2	175-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	2	175-200	50-60	Teglia su griglia
Pane tostato		Sì	4	200	2-5	griglia
Filetti / Tranci di pesce		Sì	4	200	20-30	Liv. 4: griglia (Girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	4	200	30-40	Liv. 4: griglia (Girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 3: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Liv. 2: griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
						Liv. 1: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Liv. 2: girarrosto
						Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1 Kg		-	2	200	35-45	Teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	2	200	60-90	Leccarda o teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate arrosto		-	2	200	45-55	Leccarda / piastra dolci (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		-	2	200	20-30	Teglia su griglia
Lasagna & Carne		Sì	2-4	200	50-100	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario)
						Liv. 2: leccarda o teglia su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Carne & Patate		Sì	2-4	200	45-100	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario)
						Liv. 2: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure		Sì	2-4	175	30-50	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 2: leccarda o teglia su griglia

NOTA: temperature e tempi di cottura sono indicativamente validi per 4 porzioni.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani. Preriscaldare il forno, quando si cucinano alimenti ad elevato contenuto di acqua.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Grazie alla funzione "VENTILATO" (se in dotazione) è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non lievitare uniformemente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (cheese cake o torte alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO" (se in dotazione). Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1Kg è di circa un'ora.